



# Mazurek

Voor ca. 195 stuks o.b.v. 125 gram afweeggewicht

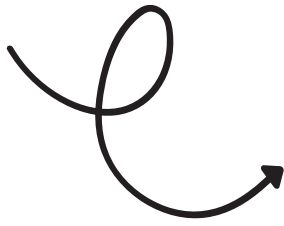
Oven temperatuur: 180 graden Celsius

Tijd: 15-16 minuten

## INGREDIËNTEN

- 6.000 GRAM - 60% KØ SUPER PATENT KRISTAL 25 KG art.nr.43271
  - 4.000 GRAM - 40% KØ ARTISANAAL 25 KG art.nr.43132
  - 500 GRAM - 4% AB KONINGSGIST art.nr.64002
  - 200 GRAM - 2,0% SUPRASEL FIJN ZOUT JODIUM 25 KG art.nr.03300
  - 500 GRAM - 5,0% ROOMBOTER 10 KG KLUIT DEBIC art.nr.65004
  - 1.000 GRAM - 10% KRISTAL SUIKER STANDAARD 25 KG art.nr.03011
  - 500 GRAM - 5,0% WEKO HEELEI VERRIJKTE KOOL 10 LTR art.nr.65004
  - 300 GRAM - 3,0% BAKTO MELKPOEDER 26% 25 KG art.nr.08034
  - 4.200 GRAM - 42% WATER
- TOERBOTER
- 5.000 GRAM - 50% BEURRE SPECIAL PROF. MONTAIGU 5X2KG art.nr.65361
- FRANGIPANE
- 3.800 GRAM - 38% AMANDELSPIJS 1:1 K&K 20 KG ESBACO art.nr.35192
  - 800 GRAM - 8,0% WEKO HEELEI VERRIJKTE KOOL 10 LTR art.nr.65004
  - 1.700 GRAM - 17% ROOMBOTER 10 KG KLUIT DEBIC art.nr.65004
- DECORATIE
- 10.000 GRAM - 100% CB S12-HP35 /MT.PUUR 10 KG art.nr.34074

Gebruik halve  
amandelen om de  
Mazurek te decoreren



# Mazurek

## Recept

1. Draai het deeg 3 min in 1ste versnelling
2. Draai daarna 3 min in 2de versnelling
3. Laat het deeg gedurende 30 minuten ontwikkelen
4. Rol het deeg vervolgens uit op 1 cm dikte en 30 min in de vriezer goed terug koelen
5. Maak de boter soepel en vouw de 50% boter in.
6. Toer de massa 2x in 4. Dit kan zonder rust tussendoor. **Let op dat het deeg niet dunner dan 8 mm wordt uitgerold.**
7. Laat het deeg 60 minuten rusten in de koeling
8. Rol het deeg uit op 4 mm dikte. Om krimp te voorkomen, laat het deeg tweemaal zonder walsen onder de uitrolmachine.
9. Laat het deeg ca. 5 minuten rusten ontspannen op koude plek.
10. Steek het deeg vervolgens ovaal uit (naar eigen wens gewicht) en plaats het deeg op de met bakpapier bekleedde bakplaat. Strijk met ei en zet in de rijskast.
11. Spuit na 60 min de frangipane op het deeg en laat 1 cm ruimte op de randen zodat het deeg mooi omhoog kan bakken.
12. Plaats deze vervolgens terug in de rijskast en laat nog 30 min rijzen.
13. Bak af op een croissant programma. Baktijd ca. 15-16 min en laat afkoelen.

## Afwerking

14. Giet de imitatie chocolade in de vormpjes en werk af naar eigen invulling